標準付属品		油缶	油こし網	底網	蓋	油切りプレート	油切り網	すくい網
CF2-	GA13	15ℓ用1個	15ℓ用1個	270×290 1個	350×470 1個	1個	1個	1個
	GA18	25ℓ用1個	25ℓ用1個	370×290 1個	450×470 1個	1個	1個	1個
	GA23	25ℓ用1個	25ℓ用1個	470×290 1個	550×470 1個	1個	1個	1個
	GA27	15ℓ用2個	15ℓ用2個	570×290 1個	650×470 1個	1個	1個	1個
	GA13W	15ℓ用2個	15ℓ用2個	270×290 2個	665×470 1個	1個	1個	1個
	GA18W	25ℓ用2個	25ℓ用2個	370×290 2個	865×470 1個	1個	1個	1個
	GA23W	25ℓ用2個	25ℓ用2個	470×290 2個	1065×470 1個	1個	1個	1個

バスケット
フライドポテト等に便利です

バスケットハンガー
バスケットをかけることができます

大型フライカゴ
大量調理に便利です

バスケットハンガー
大型フライカゴをかけることができます

油切り板（バッグガード取付用）
両サイドにスペースがなく標準付属品の油切りプレートが使えない時便利です

油切り板網
油切り板の中にセットして使用します

連結板
2台以上並べて使用する時にお使いください

オプションパーツ		バスケット	バスケットハンガー	大型フライカゴ	油切り板（バッグガード取付用）	油切り板網	すべり板	連結板
CF2-	GA13	110×260 2個	W306 1個	バスケット210×260 1個を使用	308×178 1個	295×170 1個	W270 1個	2台以上並べて設置する時に使用
	GA18	160×260 2個	W406 1個	330×260 1個	408×178 1個	395×170 1個	W370 1個	
	GA23	210×260 2個	W506 1個	430×260 1個	508×178 1個	495×170 1個	W470 1個	
	GA27	160×260 3個	W626 1個	530×260 1個	628×178 1個	615×170 1個	W570 1個	
	GA13W	110×260 4個	W306 2個	バスケット210×260 2個を使用	308×178 2個	295×170 2個	W270 2個	
	GA18W	160×260 4個	W406 2個	330×260 2個	408×178 2個	395×170 2個	W370 2個	
	GA23W	210×260 4個	W506 2個	430×260 2個	508×178 2個	495×170 2個	W270 2個	

安全に関するご注意

- ご使用の前に必ず「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
  特にアルバイト・パート・新入社員が機器を取り扱う場合にも警告・注意事項をよく理解し遵守してください。
- 設置工事は「設置・工事説明編」をよく読んで必ず指定された工事を行なってください。
  又ガス工事・電気工事は専門業者にご依頼ください。
- 設置につきましては消防法、火災予防条例等の法令に従ってください。
- 火災の原因となる燃えやすいものの近くに設置しないでください。
- 使用中や使用直後は器具が高温になっていますのでやけどに充分注意し、指定の箇所以外は触れないようにしてください。
- 使用中は機器から離れないでください。
- 使用中は給気と換気に注意し、必ず換気ファンを回してください。
  換気ファンを回さなかったり、不充分な風量の換気では一酸化炭素中毒死事故のおそれがあります。
- 業務用です。家庭用としては使用できません。また海外での使用もできません。

株式会社コメットカトウ

COMET KATO MFG.CO.,LTD.

1−9,Kabutoshinden,Sobuecho,Inazawa−shi,Aichipref,Japan TEL：0587−97−8441

本　　部　〒495−8517　愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ−９　☎(0587)97−8441
東京支店　〒171−0021　東京都豊島区西池袋5−13−13　営　業　☎(03)5950−5351
　　東都自動車ビルヂング2F　サービス　☎(03)5950−5367
名古屋支店　〒454−0005　愛知県名古屋市中川区西日置町9−109　機器営業課　☎(052)361−2741
　　名古屋サービス課　☎(052)361−0302
　　システム営業　☎(052)361−2131

札幌営業所　〒062−0055　札幌市豊平区月寒東５条7−5−16 フロンティア57　☎(011)855−3311
仙台営業所　〒981−3121　仙台市泉区上谷刈3−6−25 カヤバプラザ弐番館201号　☎(022)218−5350
横浜営業所　〒220−0024　横浜市西区西平沼町3−10 飯村ビル3F　☎(045)316−4295
長野営業所　〒380−0917　長野市大字稲葉南俣2494−1　☎(026)227−4880
北陸営業所　〒920−0026　金沢市西念町3−26−11 ホクトク駅西ビル3F　☎(076)224−8866
大阪営業所　〒577−0012　東大阪市長田東3−3−32 東洋交易ビル5F　営業　☎(06)4309−0128
　　サービス　☎(06)4309−0158
広島営業所　〒730−0803　広島市中区広瀬北町4−13 リバーサイドコーポ広瀬1F　☎(082)235−2112
四国営業所　〒761−0431　高松市小村町115−1 ニューマリッチふれんど103号　☎(087)840−3261
九州営業所　〒812−0006　福岡市博多区上牟田1−3−1　☎(092)441−4035
祖父江工場　〒495−8517　愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ−９　☎(0587)97−2575

http://www.cometkato.co.jp

※このカタログに掲載の仕様及び外観を改善のため、予告なく変更することがありますので、ご承知ください。
※このカタログに掲載の価格は2011年9月現在の価格です。また、配送費、設置費等は含まれておりません。

■お求めご相談は…

2011年9月
5000

COMET
食から喜びと笑顔を未来へ

ガス フライヤー
CF2-GAシリーズ

全機種 Price down
さらにお求めやすい価格になりました！

1槽式
- CF2-GA13
- CF2-GA18
- CF2-GA23
- CF2-GA27

2槽式
- CF2-GA13W
- CF2-GA18W
- CF2-GA23W

1槽式 CF2-GA18

2槽式 CF2-GA18W

省エネルギー
熱効率 45%UP※
ガス消費量 30%DOWN※

清掃性
油槽の浸管パイプ数を削減し、清掃性が向上

業界初
より安全にお使いいただくために
から焚き停止装置を全機種に搭載!!

エコロジー
CO_2排出量30%DOWN※
1日4時間（メインバーナー点火時間）の使用で、サッカーボール250個分のCO_2（約2.5kg）を削減します。
CO_2 250個分削減

快適
作業環境向上ガス機器認証
涼しい厨房

※CF2-GA18と、当社従来機CF-G18との比較

株式会社コメットカトウ

ガスフライヤー
CF2-GA SERIES

涼しい厨房® は大阪瓦斯(株)の登録商標です。

COMET

CF2-GAシリーズ 特長

作業環境向上ガス機器認証取得

安全装置

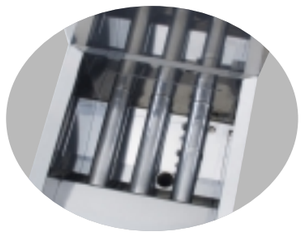
●から焚き停止装置
から焚きを行っても、3分程で燃焼を停止し槽割れを防ぎます。

●立消え安全装置
炎が立消えした時、ガスの供給をストップします。

●過熱防止装置
油温が異常に上昇した時、ガスの供給をストップします。

油槽

耐食性、耐熱性にすぐSUS436Lを採用。また、浸管パイプの本数削減と楕円形パイプの採用で、パイプの間隔が広く清掃が容易です。
（13ℓタイプ2本、18ℓタイプ3本、23ℓタイプ4本、27ℓタイプ5本）



CF2-GA18の油槽

バックガード（H=250）

バックガードを高くすることにより油のはね返りによる壁面の汚れを防止します。
また、排気カバーが壁の焼付きを防止します。

排油ハンドル

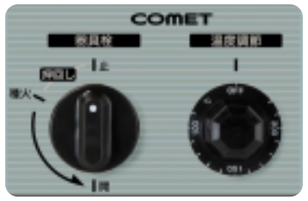
大型の排油ハンドルを採用しました。手を汚さず安全簡単に排油作業が行えます。

パイプ脚

パイプ脚の採用により、床の清掃が簡単にでき、キッチンを衛生的に保ちます。ままた、本体底部にはステンレス製カバーを装着しています。油のはね返りや油煙等による本体内部の汚れも防止します。

コントロールパネル

圧電着火方式を採用。アナログ式サーモスタットは、90～190℃の間で設定可能です。



■フライヤー調理能力一覧表

油　量		13ℓ	18ℓ	23ℓ	27ℓ
冷凍コロッケ（60g）	1回の調理量	15個	20個	25個	30個
	調理時間	4分	4分	4分	4分
	調理温度	180℃	180℃	180℃	180℃
	1時間あたりの調理量	180個	240個	300個	360個
とんかつ（生）（140g）	1回の調理量	6枚	8枚	10枚	12枚
	調理時間	3分30秒	3分30秒	3分30秒	3分30秒
	調理温度	175℃	175℃	175℃	175℃
	1時間あたりの調理量	78枚	104枚	130枚	156枚
鶏のから揚げ（生）（30g）	1回の調理量	0.75kg（約25個）	1kg（約33個）	1.25kg（約42個）	1.5kg（約50個）
	調理時間	3分30秒	3分30秒	3分30秒	3分30秒
	調理温度	170℃	170℃	170℃	170℃
	1時間あたりの調理量	9.75kg（約325個）	13kg（約433個）	16.25kg（約542個）	19.5kg（約650個）

※上記処理能力は参考例です。食材の形状、容量、品質などにより多少異なります。

1槽式

外形寸法（mm）：W350×D600×H800

型　式	ガス消費量 13Aガス	ガス消費量 LPガス	ガス接続口径	油量	本体重量	定　価
CF2-GA13	6.4kW（5,500kcal/h）	6.4kW（0.46kg/h）	15A	13ℓ	42kg	¥160,000（税込¥168,000）

外形寸法（mm）：W450×D600×H800

型　式	ガス消費量 13Aガス	ガス消費量 LPガス	ガス接続口径	油量	本体重量	定　価
CF2-GA18	9.4kW（8,100kcal/h）	9.4kW（0.68kg/h）	15A	18ℓ	54kg	¥175,000（税込¥183,750）

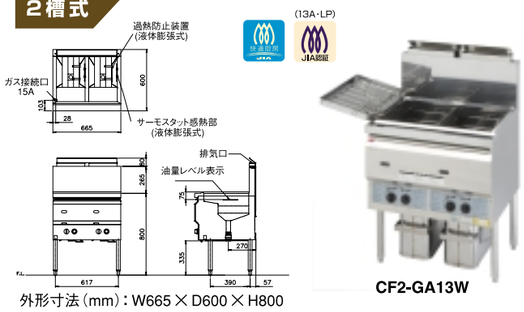
外形寸法（mm）：W550×D600×H800

型　式	ガス消費量 13Aガス	ガス消費量 LPガス	ガス接続口径	油量	本体重量	定　価
CF2-GA23	11.4kW（9,800kcal/h）	11.4kW（0.82kg/h）	15A	23ℓ	58kg	¥186,000（税込¥195,300）

外形寸法（mm）：W650×D600×H800

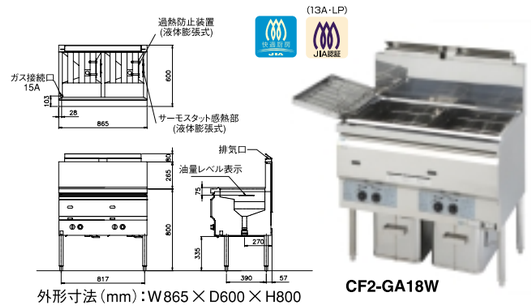
型　式	ガス消費量 13Aガス	ガス消費量 LPガス	ガス接続口径	油量	本体重量	定　価
CF2-GA27	13.7kW（11,800kcal/h）	13.7kW（0.98kg/h）	15A	27ℓ	69kg	¥242,000（税込¥254,100）

2槽式



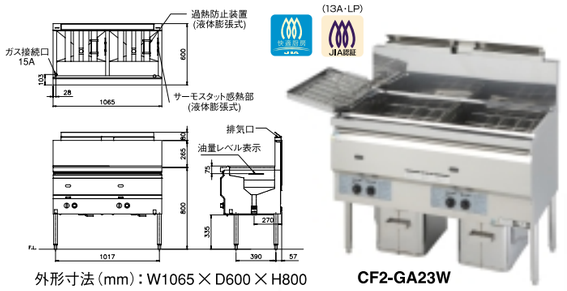
外形寸法（mm）：W665×D600×H800

CF2-GA13W



外形寸法（mm）：W865×D600×H800

CF2-GA18W



外形寸法（mm）：W1065×D600×H800

CF2-GA23W

型　式	ガス消費量 13Aガス	ガス消費量 LPガス	ガス接続口径	油量	本体重量	定　価
CF2-GA13W	12.8kW（11,000kcal/h）	12.8kW（0.92kg/h）	15A	13ℓ×2	73kg	¥275,000（税込¥288,750）
CF2-GA18W	18.8kW（16,200kcal/h）	18.8kW（1.36kg/h）	15A	18ℓ×2	89kg	¥308,000（税込¥323,400）
CF2-GA23W	22.8kW（19 600kcal/h）	22.8kW（1.64kg/h）	15A×2	23ℓ×2	106kg	¥318,000（税込¥333,900）